

農林水産大臣賞		
都道府県名	銘 柄	出品者
京 都	西京みそ 屋	西京味噌
東 京	江戸甘味噌（漉し）	日本味噌
長 野	吟醸	マルコメ
長 野	天然醸造 あやこがね	松亀味噌
新 潟	特別づくり 香 つぶ	あおき味噌
長 崎	長崎みそ	長工醤油味噌協同組合

農林水産省大臣官房長賞		
都道府県名	銘 柄	出品者
大 阪	むらた蔵 蔵の技 白みそ	村田味噌
岡 山	くらしき塩屋の甘口	くらしき塩屋
東 京	金紋 江戸味噌	日出味噌醸造元
長 野	さらしな味噌	高村商店
長 野	米こうじ	ひかり味噌
新 潟	雪国の味	丸久味噌
新 潟	雪の花みそ 華香	杉田味噌醸造場
北 海	紅一点石狩 こし	岩田醸造
長 野	特別仕込 御天領	丸世醸造場
新 潟	匠の味 赤みそ	越後一
新 潟	味わい最上	星野本店
愛 知	赤だし	マルサンアイ
大 分	フジジ夜明け麦白みそ	二豊味噌協業組合
岡 山	米・麦合せ味噌	高見味噌店 高見裕士
大 分	フンドーキン 生詰 あわせ	大分みそ協業組合

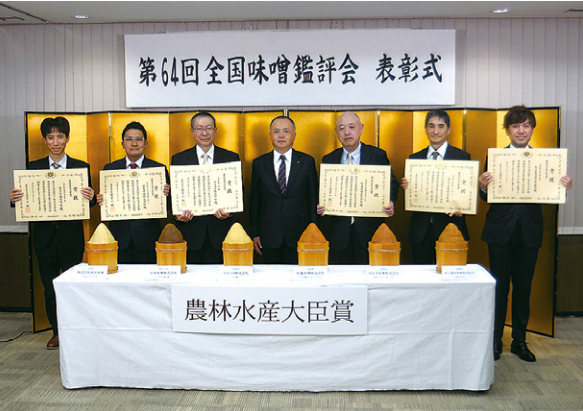
全国味噌工業協同組合連合会会長賞		
都道府県名	銘 柄	出品者
広 島	黄金扇白みそ	ますやみそ
山 形	カクリキ甘口うき糀みそ	花角味噌醸造
山 形	鏡政治商店 甘口みそ	鏡政治商店 鏡新一
長 野	北信濃まるゆき味噌	中村醸造場
群 馬	おかあさん	ハナマルキ
長 野	信州蔵出しみそ	糀屋本醸造舗
新 潟	勇（かねゆう）越のかぎろひ	渋谷商店
山 形	月山山吹みそ 特撰印	マルタ醸造株式会社
新 潟	雪国	山崎醸造
山 形	蔵王花笠 吟醸 赤	紅谷醸造場
長 野	おがわみそ 復酵 赤こし	小川醸造場
長 野	いろり	山印醸造
新 潟	特撰 新潟県大豆と米でつくったこうじみそ	峰村商店
宮 城	学びの品（赤味噌タイプ）	今野醸造
宮 城	本場仙台味噌	川敬醸造
愛 知	Original	のだみそ
岡 山	麦味噌	笹埜商店 笹埜典正
熊 本	とっておき まぼろしのみそ	山内本店
福 岡	紅鶴	鶴味噌醸造
福 岡	アサヒ「あわせみそ」	アサヒ醸造

一般社団法人中央味噌研究所理事長賞		
都道府県名	銘 柄	出品者
広 島	新庄みそ 白みそ	新庄みそ
岡 山	まるみそ 糀みそ	まるみ糀本店
長 野	よしのやみそ	よしのや
長 野	雪ごし	マルマン
新 潟	マルコの越後長吉みそ華	小池商店
福 島	糀屋がつくった昔なつかし糀味噌	宝来屋本店
長 野	タケヤ芳香熟味 S	竹屋
北 海	トモエ北海道の恵み	福山醸造
新 潟	湯 農慶	山田醸造
秋 田	ヤマキウ 秋田味噌	小玉醸造
秋 田	マルジョウ イ号	安藤醸造
長 野	塩屋のこうじ味噌 赤粒	塩屋醸造
福 島	酵母仕込みそ 西玉	伊藤金四郎商店
福 島	キンサン蔵出し味噌	内池醸造
三 重	特選料亭赤だし	サンジルシ醸造
熊 本	ごていしゅ	ホシサン
大 分	フジヨシの麦赤粒	フジヨシ醤油
福 岡	特麦みそ	ニビシ醤油
福 岡	蔵出し合わせ	サクラみそ食品
愛 知	湊俊	イチビキ

全国味噌鑑評会審査長賞		
都道府県名	銘 柄	出品者
富 山	日本海甘口こうじみそ	日本海味噌醤油
熊 本	いつきみそ米	緑屋本店
長 野	信州 マルミヤみそ	宮入醸造
新 潟	雪ん子みそ	山本味噌醸造場
青 森	おあぎゃんせ	甲文醤油
長 野	北信濃みそ 赤漉	芋川糀店
長 野	信州白樺印みそ	新田醸造
愛 知	ナカモ名古屋味噌	ナカモ
愛 知	大豆みそ	佐藤醸造
愛 知	名古屋八丁みそ	盛田
福 岡	マルエ 田舎麦みそ	マルエ醤油
熊 本	大地の贈り物	松合食品
千 葉	二六玄米 白粒	窪田味噌醤油
三 重	金の食卓	伊勢蔵

'23年度'日本一の味噌、など決まる

マルコメが2年、あおき味噌が3年連続受賞



中央味噌研究所（中味噌）は、2023年の「日本一の味噌」（第64回全国味噌鑑評会・農林水産大臣賞受賞味噌）などを決定し、11月16日に都内で表彰式を

行った。

みその品質と技術向上、技術の研鑽などを目的に始まり、感染症拡大防止への配慮から表彰式の開催を見合わせた20年、21年を挟んで、今年は64回目となる。全国から313点が出品、総出品数で前回は上回った。前回より製品への受賞表示を認めたことも



出品数増加に影響したとみられる。なお、前回の受賞社81社中13社が製品への表示を行った。審査は色合い・原材料などに12の区分に分け、色・



味・香り・組成（口に含まれどきのざらつき・硬さなど）を基準に厳正な審査を行い、点数制で評価を決定する。地域ごとの特色なども考慮される。

今回も感染症拡大防止の観点を取り入れた様式での開催。従来は30名の審査員で2日間かけて行っていた審査会も、今回は審査員を含む27名の審査員を6グループに分け、第1グループは11、12日、第2グループは17日、第3グループは18日、第4グループは24、25日と6日間で実施した。審査長を務めた柏木豊

だが、各生産者において適切な対応がとられたように、昨年よりも品質が向上



理事（写真）は今年の特色について「前年にも増しての猛暑の中、夏場に発酵が進みすぎることが懸念され

している。昨年度が付きすぎたなどの反省から発酵過程での調整がうまく行われ、良い色調に仕上がっている。豆みそにおいては黒ずみが少なく、麦みそにおいてははくすみも少なくきれいな仕上がりがだった」と説明した。

最高賞である農林水産大臣賞6品、農林水産省大臣官房長賞15品のほか、全国味噌工業協同組合連合会会長賞、中央味噌研究所理事長賞、審査長賞などを選出。各賞の受賞社は別表の通り。農林水産大臣賞のマルコメは2年連続、あおき味噌は3回連続受賞。

（栗原聡）